

Antipasti



**Salsiccia di mare,
fagiolo bianco di Pigna, bbq, alloro**
Sea sausage, Pigna white beans, bbq, bay leaf

18,00 €

**Petto e coscia di quaglia
gateau di patate e funghi**
Quail breast and leg,
potato and mushroom gâteau

18,00 €



Asparago in tre consistenze, uovo poché
Asparagus,, three ways, poached egg

17,00 €

**Selezione stagionale di antipasti,
pensata per la condivisione**
A seasonal selection of antipasti, designed to be shared

20,00 €

(Min x 2)

Primi

**Linguine, Ostriche di La Spezia,
burro affumicato e prezzemolo**
Linguine, La Spezia oysters, smoked butter, parsley

22,00 €

**Gnocco di polenta, stracotto di pecora,
Alloro di “Stella di Lemmen”**
Polenta dumpling, braised mutton, bay leaf by “Stella di Lemmen”



22,00 €



**Tortello di patate, emulsione al basilico,
Pinolo bruciato e Parmigiano 80 mesi**
Potato Raviolo, basil emulsion,
burnt pine nuts and 80-month aged Parmesan

22,00 €

Secondi

- | | | |
|--|--|---------|
| | Pescato, cicoria, bagna cauda
Fish steak, chicory, bagna cauda | 27,00 € |
|  | Cima alla ligure di "Cabannina"
Puree di patate
Ligurian-style stuffed "Cabannina" beef roll with mashed potatoes | 27,00 € |
|  | "Scherpada" di Ponzano al monte,
formaggio fuso al forno
"Scherpada" from Ponzano al monte, with baked melted cheese | 25,00 € |

Dessert

- | | | |
|--|--|---------|
| | Gelato agli arachidi,
Yogurt e cacao
Peanut ice cream, yogurt, cocoa | 10,00 € |
| | Biscotto alla vaniglia, soffice di ricotta,
Lemon curd
Vanilla biscuit with soft ricotta, lemon curd | 10,00 € |
| | Semifreddo alle erbe aromatiche,
aceto di fragole e fragole candite
Herb semifreddo, strawberry vinegar and candied strawberries | 10,00 € |